REVUE DE VITICULTURE

LA VINIFICATION A L'ECOLE DE CIBEINS

Installation vinaire

Le cellier est situé à mi-pente d'un coteau planté en vigne. Cet emplacement, choisi pour sa proximité de toutes les parcelles du vignoble, présente de plus l'avantage d'utiliser la dénivellation du sol.

La partie haute correspond à l'entrée de plain-pied du cuvier. Le niveau inférieur, à la sortie de la cave complètement enterrée.

Ces deux locaux se superposent exactement.

Le cuvier comprend le matériel de grande et de petite vinification.

4 cuves en ciment, de 110 hectol. chacune, sont disposées sur un rang

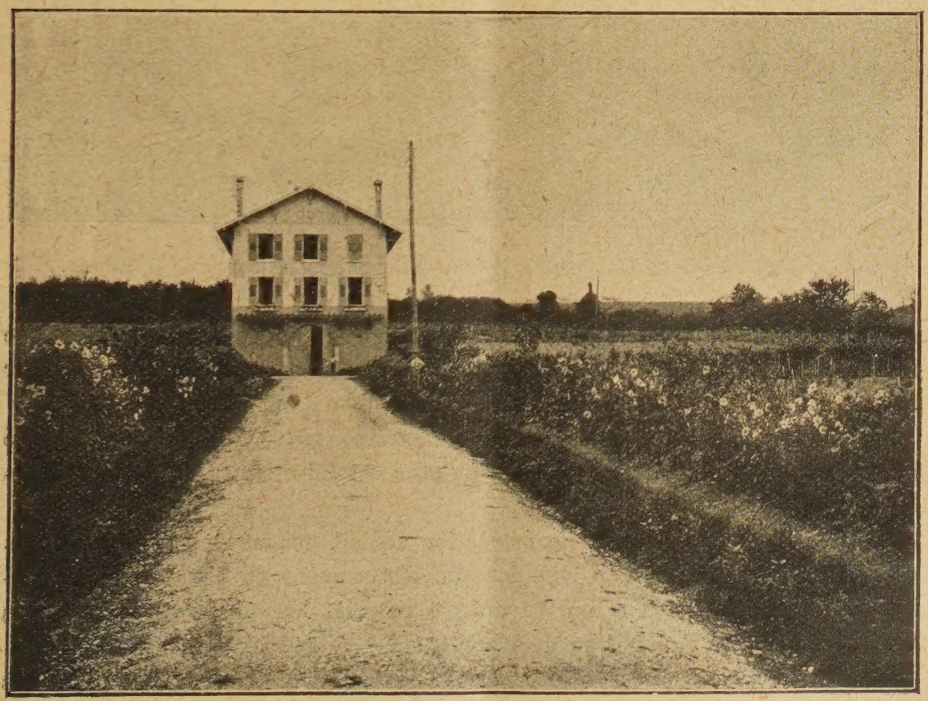

Fig. 5.446. — École de Cibeins. Entrée de la cave.

et solidaires. Trois sont ouvertes à leur partie supérieure, la quatrième est fermée.

Chacune d'elles présente sur sa façade et à mi-hauteur de celle-ci une porte s'ouvrant extérieurement. Cette dernière sert à l'évacuation du marc après égouttage. Un robinet, placé à la base de la cuve, permet l'écoulement du liquide; une ouverture plus grande avec vanne facilite le nettoyage.

La vendange amenée dans des bennes (récipients servant au transport des raisins dans le Beaujolais) est versée dans la trémie d'un fouloir-égrappoir fixe placé à l'entrée du cellier face aux cuves. Cet appareil est d'un

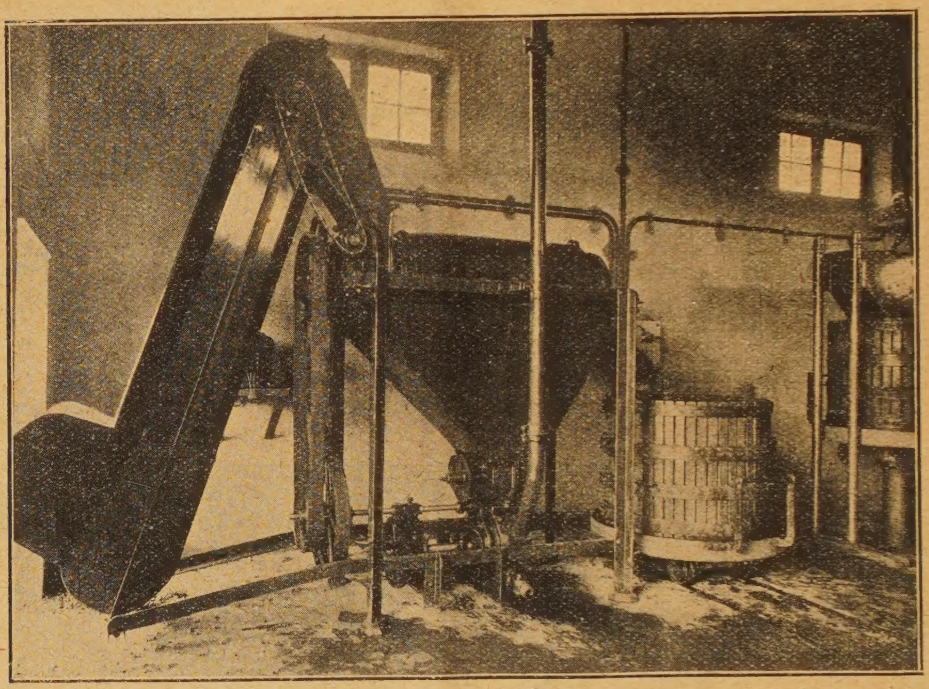

Fig. 5.447. — École de Cibeins. Le fouloir-égrappoir et la presse hydraulique.

débit moyen (5.000 kgs à l'heure). La vendange, égrappée ou non, est foulée puis prise à sa sortie du fouloir par une pompe à palettes qui l'envoie par un système de tuyauterie rapidement modifiable dans la cuve à emplir.

La cuve emplie, on utilise le système de fermentation à chapeau submergé maintenu par un clayonnage en bois. Celui-ci est lui-même fixé par un dispositif spécial.

Le remontage du moût en fermentation se fait par une pompe électrique. La fermentation achevée, le vin descend directement en cave dans les foudres de conservation, par une tuyauterie passant par des regards ménagés dans le sol du cuvier, en face de chaque cuve.

Le pressurage est effectué au pressoir hydraulique. Trois maies roulantes sont utilisées. Quand l'une d'elles est en charge, la deuxième est sous presse, la troisième en décharge.

Grâce à la porte de la cuve, sous laquelle vient se placer la maie à emplir, le chargement est rapidement fait.

Le pressoir marche électriquement et fait sa pressée en quarante-cinq minutes environ. Un tuyau à joint rapide se fixe sous la maie et descend le vin en cave.

Le marc, provenant de vendange égrappée, ne se tient pas et se pressurerait mal si on ne divisait la hauteur à presser en plusieurs couches séparées par des claies articulées jouant le rôle de drains.

Après achèvement, le wagonnet est poussé à l'extrémité du cuvier opposée

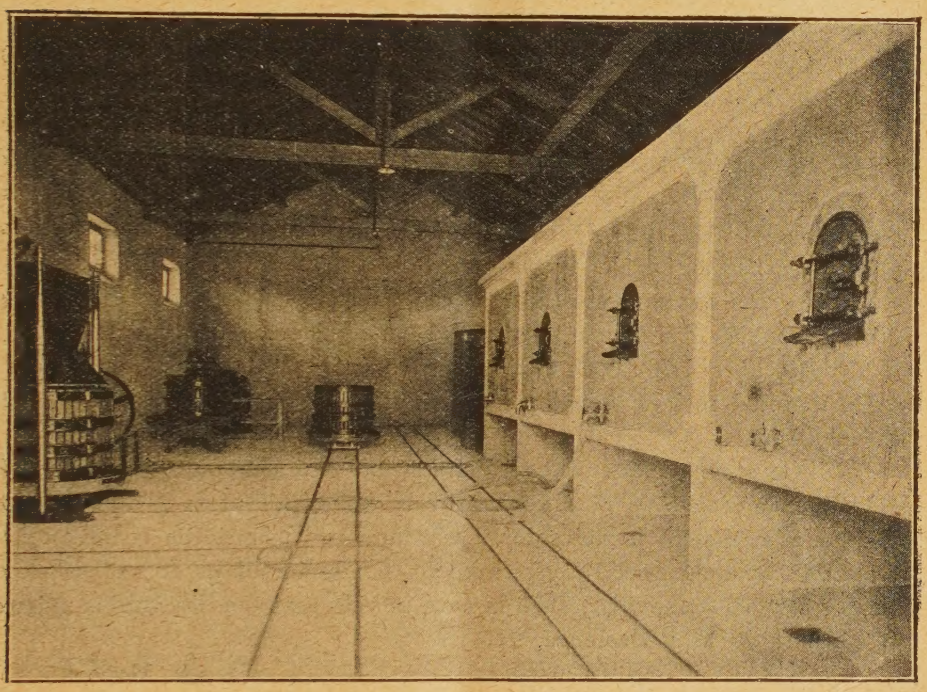

Fig. 5.448. — École de Cibeins.
Intérieur du cellier. A droite, cuves en ciment et cuves en bois. A gauche, pressoirs.

à l'entrée et son contenu déversé dans une ouverture correspondant à la cuve de conservation du marc. Celle-ci est placée dans une pièce précédant la cave et à son niveau. Dans ce local devait être installée la distillerie. Cette installation qui n'est pas faite, ne le sera sans doute que si le régime des bouilleurs devient un peu plus stable ! !

Tous les appareils marchent électriquement.

Le fouloir-égrappoir et refouloir avec un moteur de 6 CV (le refoulement extrême dans notre cellier est de 25 m. et la différence de niveau de 4 m.).

Le pressoir est commandé par un moteur de 2 CV. La pompe n'emploie qu'une force de 1 CV 1/4.

4 élèves de 14 à 17 ans assurent le travail de vinification : réception

de la vendange, remontage du moût, tirage des cuves fermentées, pressurage.

La quantité de vin faite cette année à été de 600 hectol. 2 ouvriers auraient pu exécuter les manipulations énoncées.

A côté de ce matériel utilisé en grande viticulture se trouvent les outils de la petite propriété :

Fouloir à main, cuves en bois, pressoir à système de serrage américain.

Le sol du cuvier est cimenté. L'eau sous pression permet un nettoyage rapide.

A la cave, à droite et à gauche d'une allée médiane, se trouvent les cuves de conservation.

8 foudres en ciment, verrés intérieurement, représentent une capacité de 600 hectolitres.

Chacun d'eux possède à sa partie inférieure une porte du type ordinaire. Un robinet, placé à 30 centimètres du fond, permet l'écoulement rapide du liquide sans risque d'entraînement des lies; un autre situé plus bas assure l'assèchement. Un tube de niveau gradué facilite la surveillance de l'emplissage et l'exécution des coupages.

La base des foudres est suffisamment élevée pour permettre l'emplissage des demi-muids par simple écoulement du liquide .

L'espace libre, laissé sous eux, est utilisé pour l'empilage des bouteilles.

Un matériel en bois, formé par des demi-muids et des barriques, complète le précédent.

Un filtre et une étuve vont s'adjoindre incessamment aux appareils cités.

La grande récolte de 1924 a nécessité la pleine utilisation de l'installation. Malgré cela, malgré la mévente, il n'y aura pas pénurie de tonneaux à la prochaine vendange, car l'Ecole, avec ses nombreux élèves et son personnel, est un gros consommateur. Déjà la cave se vide sans que les voisins puissent se plaindre de la concurrence.

A. MARCAIRE.

SUR L'ECHANTILLONNAGE ET LA VENTE DES VINS

Emploi du Malligand et du Vinovolumètre

La vente des vins s'effectue très généralement dans nos pays sur échantillons prélevés dans la cave. Ces échantillons sont dégustés par l'acheteur éventuel. On y détermine le degré alcoolique au Malligand et parfois on le soumet vaguement à une épreuve de conservation. Les vins sont ultérieurement retirés en les mesurant ou en les pesant.

Tant dans l'intérêt du vendeur que de l'acheteur, nous voudrions attirer l'attention sur la manière d'effectuer ces diverses opérations avec une précision suffisante pour éviter toutes contestations. L'importance des intérêts en jeu mérite qu'on s'y arrête.

Nous ne parlerons ni de la dégustation qui est une question d'habitude professionnelle et d'exercice des sens, ni de l'épreuve de conservation qui est généralement très mal faite par les parties en cause.

L'*examen clinique* d'une Station œnologique peut, avec les moyens dont elle dispose, donner une consultation très précieuse sur la santé et sur l'avenir du vin qu'on lui soumet et remplace avantageusement l'épreuve sommaire du contact de l'air sur les étagères encombrées d'un courtier ou d'un négociant.

Nous nous arrêterons en détail au contraire sur l'*échantillonnage* généralement très mal pratiqué, sur la *détermination du titre alcoolique*, objet de contestations sans nombre, et sur la façon de déterminer exactement le *volume du vin retiré*, soit qu'on emploie le mesuré de 50 litres, soit qu'on passe les fûts à la bascule.

Echantillonnage des vins en cave. — Combien de vignerons laissent les courtiers prélever des échantillons en prélevant le vin avec une sonde par le haut du foudre ou en le recueillant au dégustateur? Et c'est sur les fioles ainsi remplies qu'on juge le vin et qu'on détermine son degré!

Il faut bien retenir qu'avant le premier soutirage, mieux encore, avant qu'on ait procédé à une égalisation très soignée de tous les vins d'une cave, il existe des différences très grandes dans le vin d'un même foudre ou d'une même cuve, en haut, au milieu et en bas. Nous avons relevé fréquemment des différences de 0°5 à un degré et parfois de plusieurs degrés d'alcool.

L'origine de ces différences est connue: au décuvage, le vin sortant d'une cuve ou d'un foudre ne remplit jamais un foudre entier et on y fait le plein avec le vin provenant d'une autre cuve. L'inégalité forcée des vendanges engendre l'inégalité des vins. Or le vin envoyé, soit par dessous, soit par dessus, dans une cuve ou un foudre en vidange, ne se mélange jamais bien au premier. Quand on procède de la même façon pour faire un coupage d'un aramon avec un carignan ou un bouschet, on se heurte au même obstacle. Il faut pour avoir un coupage homogène, remonter longtemps le vin du bas sur celui du haut ou, mieux encore, envoyer les deux vins ensemble dans un cuvier et pomper le mélange dans le foudre à remplir. Les mêmes inconvénients se présentent si l'on procède de la même façon au premier soutirage. Contrairement à ce qu'on suppose souvent, ce n'est pas toujours le vin le plus alcoolique qui va en haut du foudre: c'est la différence de densité, ce qui n'est pas pareil, qui empêche les vins de se bien mélanger entre eux.

Lorsqu'un même vin demeure longtemps dans un tonneau, il arrive qu'il se couvre de fleurs et que le vin en haut perd du degré et devient moins alcoolique que celui du bas. Parfois un début de piqûre est sensible en haut et ne l'est pas en bas. Inversement un commencement de tourne altère le vin dans le fond et le touche peu ou pas près de la surface.

C'est donc une erreur grossière de prélever un échantillon d'un foudre soit en haut au-dessous de la surface, soit au tiers inférieur par le dégustateur. On n'a pas ainsi l'image fidèle du vin total.

Nous donnons comme typique l'exemple d'un négociant qui, ayant acheté un tonneau de vin rouge, envoya son entonneur : après avoir rempli un certain nombre de fûts de vin rouge, à sa grande surprise, il vit couler par le robinet du vin blanc quelque peu défectueux que le viticulteur avait cru pouvoir « faire passer » en le versant dans son vin rouge par le haut du foudre. Plus honnête que son patron, ce vin blanc s'était entêté à ne pas vouloir se mêler au rouge.

Voici comment il faut procéder :

Attacher au bout d'une gaule ou d'un long bambou une bouteille le goulot ouvert tourné vers le haut. Plonger brusquement par la trappe jusqu'au quart inférieur de la hauteur du foudre cette bouteille attachée au bout du bambou. Quand elle est remplie, on recommence avec une autre en plongeant à moitié, puis avec une troisième en plongeant au quart supérieur. C'est le mélange de ces trois échantillons qui constitue l'échantillon moyen du foudre. C'est la bonne et seule manière de procéder.

Quand on décide de déterminer le degré au moment de la retiraison, l'échantillonnage est plus simple : on prélève avec la sonde un peu de vin dans chacun des 20, 30 ou 40 fûts que l'on a entonnés. Ces prises sont soigneusement mélangées dans un décalitre, un seau ou une comporte et c'est sur ce mélange qu'on prélève l'échantillon définitif. Il nous est arrivé parfois pour des expertises d'effectuer ce travail et de titrer les vins de chaque demi-muid : nous avons souvent trouvé des différences très sensibles dans le degré alcoolique des divers fûts.

Détermination du degré alcoolique. — Tout le monde sait les contestations fréquentes auxquelles donnent lieu les déterminations du « *poids* » des vins avec l'appareil Malligand.

En principe et légalement ce n'est qu'avec un alcoomètre légal après distillation qu'on obtient le titre alcoolique *exact* d'un vin. Cette méthode seule fait foi devant les tribunaux civils. Mais elle est un peu longue et ne peut être confiée qu'à des idoines. Les personnes non autorisées qui veulent pratiquer elles-mêmes cette méthode ont souvent des résultats faux parce qu'elles ne prennent pas les précautions essentielles ; l'une des plus importantes est de ne jamais toucher l'alcoomètre avec les doigts et de l'essuyer chaque fois avec un papier sans colle, puis avec un papier imbibé de soude et enfin avec un papier imbibé d'alcool.

Désirant obtenir rapidement un résultat, on a sacrifié l'exactitude à la commodité en employant les *ébullioscopes* dont le plus connu est le *Malligand*. Cette pratique est tellement entrée dans les usages que beaucoup de ventes de vin *au degré* sont spécifiées *au degré Malligand* et que cet usage est reconnu par les tribunaux de commerce.

Le principe des ébullioscopes est basé sur les variations du point d'ébullition des mélanges d'eau et d'alcool et c'est avec ces mélanges de richesse croissante qu'a été gradué le Malligand dont il n'existe pas d'étalon. On s'aperçoit en mettant dans l'un de ces mélanges les matières extractives d'un vin : sucre, tartre, cendres, matières colorantes, etc., que le point d'ébul-

lition n'est plus le même. Il n'est donc pas possible que le « degré Malligaud » coïncide avec le degré donné par la distillation.

En particulier, dans les vins doux ou moelleux, les vins très riches en extrait sec, le Malligand ou les ébullioscopes donnent des chiffres tellement différents du degré réel qu'on doit en proscrire l'usage.

Si nous considérons l'appareil Malligand lui-même, nous relevons des causes d'erreur qui tiennent à l'établissement de la règle, à la construction de l'appareil, à son défaut d'entretien et à la manière de s'en servir.

Avec des solutions d'alcool de richesses graduées, les lignes tracées sur l'échelle devraient aller en se resserrant progressivement et il n'est pas difficile de relever à l'œil nu des variations singulières en sens inverse.

La règle en cuivre portant la graduation est elle-même assez distante de la tige thermométrique pour qu'on puisse lire un peu plus ou un peu moins, suivant qu'on se place un peu à gauche ou un peu à droite. Comment ne pas céder instinctivement à cette tentation suivant qu'on est vendeur ou acheteur !

Enfin, la règle ne porte la plupart du temps que les degrés et les demi-degrés et on a la prétention d'exiger l'appréciation du dixième !

L'entretien de l'appareil est bien plus minutieux qu'on ne pense. On croit rêver quand on voit apprécier la valeur des marchés qui portent sur des sommes énormes avec des instruments sales, dégoûtants, dont les joints mêmes parfois ne sont plus étanches et dans lesquels le tore inférieur qui assure la conduction par thermo-siphon n'est jamais nettoyé, et se trouve quelquefois tellement encrassé par l'usage que le liquide n'y circule plus. On a alors des appareils qui chauffent avant l'arrêt du mercure et des dilatations de la règle différentes de celles du verre, ce qui entraîne encore des erreurs.

Dans l'usage de cet appareil, le point d'eau devrait être fait en même temps que l'épreuve du vin, ce qui n'est pas rigoureusement possible, sauf dans l'ébullioscope d'Amagat qui n'est pas en usage.

On doit y procéder avant la pesée, puis peser le vin deux fois de suite, prendre le chiffre de la seconde pesée seulement, le premier pouvant être influencé par l'eau restée dans l'appareil malgré le rinçage avec le vin, et refaire le point d'eau après. On ne le fait jamais. Et pourtant, surtout par temps orageux, il arrive que le baromètre varie sensiblement, et par suite le point d'eau, pendant la durée même de l'opération.

Un certain nombre de vignerons et de négociants confient la détermination du degré alcoolique servant de base à leurs marchés à la Station œnologique et ils imposent le Malligand.

Pour réduire au minimum les erreurs inhérentes à cet appareil, voici comment nous procédons :

1° Les Malligands de la Station sont nettoyées à fond et vérifiés régulièrement à périodes fixes, plus rapprochées quand ils servent davantage. Ces vérifications s'effectuent avec des liqueurs alcooliques de degrés variables titrées

elles-mêmes très exactement par distillation et titrage à l'alcoomètre légal.

2° On ne fait jamais le point d'eau sans lire la pression barométrique au dixième de millimètre sur un baromètre Tormelot de précision, contrôlé par le Bureau central des Poids et Mesures.

3° On pèse chaque vin deux fois de suite avec toutes les précautions et, en faisant la lecture de la seconde opération, on prend à nouveau la pression barométrique; si elle a changé, on refait le point d'eau.

4° En même temps qu'on passe le vin à l'ébullioscope Malligand, on le pèse à l'*ébulliomètre Dujardin*. Cet ébulliomètre, basé lui aussi sur la variation des points d'ébullition, est de beaucoup préférable au Malligand: il se nettoie plus facilement; il est moins sensible aux causes de variations; la lecture se fait sur un thermomètre dont la graduation est gravée sur la tige même en dixièmes de degrés; aucune erreur possible de lecture, aucun échauffement de l'appareil et aucune erreur due à la dilatation du métal; joints beaucoup plus sûrs, etc.

La concordance des deux appareils avec les liqueurs types de contrôle fait qu'ils doivent toujours donner tous deux les mêmes résultats. S'il y a une différence, le tore est toujours au Malligand ainsi que le démontrent constamment les vérifications. Aussi, sauf si l'on exige formellement l'emploi du Malligand, auquel cas nous employons les deux appareils simultanément, nous nous servons toujours de l'ébulliomètre Dujardin régulièrement entretenu et contrôlé.

Nous ne saurions trop souhaiter qu'il se substitue au Malligand dans la pratique des affaires commerciales.

Retiraison et mesurage des vins. — Quand on retire de la propriété les vins qui ont été achetés, on pratique deux systèmes, le mesurage ou la pesée.

Le *mesurage des vins* avec la mesure de 50 litres contrôlée peut être cause d'un certain nombre d'erreurs:

Le « mesuré » peut être bossué ou légèrement déformé, ce qui modifie son volume; le siphonnement pour établir exactement la mesure n'est pas toujours parfaitement exécuté; en vidant la mesure dans l'œillette du demi-muid qu'on remplit, on peut verser du vin et on peut aussi ne pas égoutter complètement; enfin, il arrive qu'après plusieurs heures de travail, l'attention des hommes faiblit et qu'on peut oublier de marquer à la craie l'une des mesures; de même, des gens peu scrupuleux pourraient trop aisément tromper l'attention de l'entonneur et marquer de temps en temps un trait de plus à la craie, c'est-à-dire compter des mesures en trop.

Ajoutons que ce procédé est extrêmement long. Il contraint les entonneurs à des pertes de temps d'autant plus regrettables que la main-d'œuvre est plus chère et demande à être mieux utilisée. On augmente ainsi les frais d'entonnage.

Le pesage des vins à la bascule. — Aussi prend-on l'habitude de plus en plus de remplir les fûts directement et de les passer à la bascule. En re-

tranchant la tare, on a le poids du vin entonné. Cette opération est bien plus rapide puisqu'on ne pèse qu'une fois tous les 600 ou 650 litres : c'est une opération au lieu de 12 ou 13.

Cette opération est en outre bien plus exacte. La bascule de la cave, s'il en existe, est vérifiée une fois pour toutes. Les bascules portatives à chevalet des négociants sont très précises : elles peuvent aisément apprécier à 100 grammes près et on peut aussi les vérifier. Les unes et les autres doivent d'ailleurs être contrôlées par le Service des poids et mesures.

L'objection de la vente au volume. — Mais l'usage veut que le vin soit acheté à l'*hectolitre* et l'hectolitre pèse généralement moins de 100 kilos. On ne peut donc sans erreur prendre le poids pour le volume, c'est-à-dire compter autant d'hectolitres et de litres que de quintaux métriques et de kilos.

Quelle est l'importance de cette erreur? Les vins secs, c'est-à-dire qui n'ont plus que des traces de sucre, ont une densité de 0,985 à 1.000 et plus communément de 0,995 à 999, c'est-à-dire que par chaque 100 kilos comptés comme 100 litres on compte en moins de 0 à 1 litre 1/2 et plus communément de un décilitre à un demi-litre. Cette erreur est toujours dans le même sens au détriment du vendeur, sauf pour les vins doux et les vins qui contiennent encore du sucre, dont la densité est supérieure à 1.000 et pour lesquels par conséquent l'erreur est au détriment de l'acheteur.

Faisant la part belle aux viticulteurs et dans le but d'éviter les frais supplémentaires du mesurage, les négociants ont pris l'habitude d'accorder de 2 à 4 litres par demi-muid aux vendeurs qui réclament pour compenser cette différence.

Cette appréciation est tout à fait arbitraire. Si en général les vins les plus alcooliques sont de plus faible densité que les petits vins, il n'en est pas toujours ainsi. Cette différence varie avec la nature du vin et aussi avec son âge. Les vins nouveaux se rapprochent beaucoup de 1.000; quand ils deviennent limpides, ils diminuent de densité; les froids, en précipitant le tartre, la font encore diminuer; la densité est aussi plus faible en été où il fait plus chaud qu'en hiver. Si bien qu'un vin pour lequel en octobre il suffirait d'accorder un demi-litre par demi-muid pour obéir à l'équité, demanderait une concession de un litre en décembre et de deux litres au printemps ou à l'été prochains.

En réalité, il faudrait à chaque retiraison déterminer exactement la densité du vin et diviser le poids de vin retiré par cette densité. C'est une opération un peu plus délicate et surtout un calcul auquel on ne veut pas s'astreindre.

Cependant, il n'est pas douteux qu'aujourd'hui toutes les denrées se vendent aux 100 kilos et non plus au volume. Il serait désirable que cette pratique rentre dans les usages pour les vins, mais il ne faut pas se faire d'illusion sur le sort qui serait réservé à une telle proposition bouleversant tous les usages.

Et pourtant on doit reconnaître que le mesurage est un procédé suranné

qui n'est plus en harmonie avec les exigences de la vie moderne dans les affaires. Il n'y a pas de raison majeure autorisant à augmenter inutilement, si peu que ce soit, les charges déjà bien trop lourdes que supportent les négociants et qui retombent en dernière analyse sur le consommateur.

Vinovolumètre Semichon (1). — Aussi ne saurions-nous trop retenir l'attention des négociants et des viticulteurs sur l'appareil que nous avons fait construire et qui permet de déterminer par une simple lecture, en le plongeant dans le vin comme un pèse-moût, le nombre de litres et de décilitres qu'il faut accorder au vendeur par 1.000 kilos de vin retiré, c'est-à-dire par 10 hectos en prenant le poids pour le volume.

Tous les entonneurs agissant pour leur négociant et tous les vignerons ayant une récolte tant soit peu importante devraient posséder et employer ce petit instrument qui fait très exactement la part équitable à chacun et qui évitera bien des froissements, des discussions et des contestations.

*
* *

Nous souhaitons que ces indications et ces conseils sur l'échantillonnage des vins, sur l'emploi du Malligand et sur le mesurage des vins rendent plus sincères et plus cordiales les relations entre acheteurs et vendeurs au moment de la réalisation du contrat, c'est-à-dire au seul moment où leurs intérêts, toujours solidaires par ailleurs, peuvent se trouver en conflit.

LUCIEN SEMICHON,
Ingénieur agronome,
Directeur de la la Station Œnologique de l'Aude.

COUP DE TELEPHONE A M. LABERGERIE

Allô ! Monsieur Labergerie, m'entendez-vous ? Allô !

Veuillez m'écouter quelques minutes.

Le problème des vins d'Hybrides est mal posé entre nous; et les bases de comparaisons que vous employez ne sont pas sérieuses.

M. Coulondre et moi, sommes dans le Midi et cultivons dans des départements de grosse production. Que cherchons-nous ? Le gros rendement à l'hectare, au meilleur marché possible, d'un vin droit de goût, coloré et alcoolique. Nos commerçants achètent nos vins au degré et à la couleur, et à moins que le vin ne soit piqué ou moisi, la dégustation joue un rôle des plus limités.

Nos vins d'Hybrides doivent donc être comparés à nos vins d'Aramon et de Carignan, qui sont les cépages les plus répandus dans l'Aude, l'Hérault, le Gard et le Roussillon.

Et c'est ici, que j'affirme, le commerce me donnant raison, que les vins

(1) Constructeur : Dujardin, 24, rue Pavée, Paris IVe

d'Hybrides tels que ceux produits par S. 2007 et C. 7120, les plus employés, sont très supérieurs à ceux d'Aramon.

Je dis que le commerce me donne raison, les payant toujours beaucoup plus cher, parce que plus alcooliques et plus colorés. J'affirme encore que leur production à l'hectare est beaucoup plus élevée que celle de nos viniferas; j'affirme enfin qu'on arrive à ce rendement très supérieur avec beaucoup moins de frais de culture. Que pouvons-nous désirer de plus ?

Allô ! Monsieur Labergerie, êtes-vous encore là ? je n'ai pas fini.

A la fin de l'excellent repas que vous a servi M. Coulondre on vous a fait déguster des vins d'Hybrides sûrement jeunes et comme finale de vieux et fins Muscats et des vins de grands crus qui devaient avoir quelques années.

Allô ! et voilà que vous vous permettez de comparer ces grands et vieux vins avec un jeune Pinard Hybride qui n'est pas encore formé, qui n'a même pas ses dents de lait, et qui du reste n'aura jamais la prétention, pas plus que ne l'avait le Roi Aramon détrôné, de concurrencer et d'imiter les vins de luxe à 15 et 25 francs la bouteille.

Pendant que vous y êtes, pourquoi ne mettez-vous pas en parallèle l'exquise beauté d'une fille de 20 ans avec la décrépitude d'une douairière de 96 ans ! Et pourquoi ne comparez-vous pas une fine pouliche de pur sang anglo-arabe avec une de vos grosses mulassières à pieds plats et à croupe en pupitre ?

Comparer des vins de même âge et de même origine, à la bonne heure ! mais comparer un jeune vin d'Hybride à un vieux Muscat, qui selon Mistral, est un rayon de soleil en bouteille, quelle hérésie !

Si les jeunes vins de S. 2007 et C. 7120 donnent uniquement le Pinard de la Victoire, qui vous dit que vinifiés avec des levures, gardés deux ans en fûts, bien collés, filtrés, mis en bouteille, qui vous dit qu'ils ne feraient pas, eux aussi, ainsi traités, non pas un Saint-Emilion, mais très sûrement un grand ordinaire très honorable?

Allô ! Oseriez-vous le nier, avant expérience ?

Mais voici d'autres hyrides rouges et blancs. Mettez, Monsieur Labergerie, dans un foudre mille kilos de raisins de S. 5455, mille kilos de S. 4643, mille kilos de S. blanc 5409 et autant de S. blanc 2986, levurez et laissez fermenter cinq à six jours et vous aurez non plus le Pinard de la Victoire, mais bien celui du Triomphe. Les bons Hybrides rouges ont tout à gagner à fermenter avec une quantité égale de blancs de choix; ce mélange donne des vins nerveux, alcooliques et qui ont une saveur qui n'est pas à dédaigner. Le commerce les paie cher. Egrappez, c'est le dernier secret de la vinification des Hybrides, vous aurez alors des vins remarquables.

Allô ! Connaissez-vous le célèbre ténor, M. Bertrand de Luc ? C'est mon ami et quand il me promène dans son jeune vignoble blanc, je crois être dans les vignes du Seigneur. Il a planté il y a trois ans un hectare moitié S. blanc 4986, moitié Seibel blanc 5409. A la seconde feuille de greffe il a récolté 100 hectolitres sur cet hectare et ce vin blanc de 12 degrés vient d'être

vendu 125 francs l'hectolitre ! ! Allô ! m'entendez-vous bien : 125 francs l'hectolitre ; pour de la piquette et du poison, c'est un beau prix ; quand nos vins blancs de Clairette, Piquepoul et Folle-Blanche atteignent difficilement 80 francs l'hectolitre après avoir été sulfatés sept à huit fois et avoir produit à peine 60 hectos à l'hectare. Avez-vous bien entendu ?

Vous dites, Monsieur Labergerie, que les Hybrides, si on ne les arrête pas, vont prendre une telle extension qu'il n'y aura plus de terres à blé ! ! ! Mais vous n'y pensez pas, c'est l'inverse qui arrivera : si avec 10 hectares de vignes d'Hybrides j'arrive à produire 3.000 hectolitres je m'arrêterai là, soyez-en persuadé et ne me hasarderai pas à en planter 10 de plus pour avoir 6.000 hectos qui nécessiteraient d'énormes frais de logement et finiraient par créer une surproduction dangereuse. Plus l'hectare produira, moins de surface on plantera et plus il y aura de terres libres pour les blés.

Encore des Hybrides ! Monsieur Labergerie ! toujours des Hybrides, ceux de M. de Vilmorin déjà nombreux, ceux de M. Mondoal à Labastide-d'Anjou, ceux de M. Serin, professeur d'agriculture à Villefranche-de-Lauraguais, ceux de l'abbé Vieulles dans le Tarn et enfin les fameux Hybrides italiens le Carlotta Strampelli et l'extraordinaire Ardito Strampelli. Allô ! encore des Hybrides ; qui sait si leur pain ne sera pas amer et n'aura pas le goût de punaise comme le vin de Noah ?

Allô ! allô ! je finis.

Vous espérez que, comme en Suisse, le Gouvernement va interdire la culture des Hybrides ? Et je vois que ce matin, M. Barthe, député de l'Hérault, a reçu votre mot d'ordre. De quel droit interdire cette culture ? De celui du plus fort peut-être. Et si un député demandait qu'on interdise en Poitou, la prostitution des juments, qu'on traîne de force à des baudets velus et difformes, qu'en diriez-vous ? et qu'en diraient les éleveurs de mules qu'on ruinerait sous le prétexte de favoriser l'élevage des chevaux ?

Et si un député du Gers réclamait la suppression de la culture de la Folle-Blanche dans la Charente pour favoriser la production de l'Armagnac à Condom ?

Mais enfin où en sommes-nous ? Défendre la culture des Hybrides parce qu'ils produisent à peu de frais de grosses quantités à l'hectare, parce que leur vin est plus alcoolique, plus charnu, plus corsé, et que produisant beaucoup plus à l'hectare ils libèrent des quantités de terre pour la culture des blés, malheureusement hybrides ceux-là aussi ! Nous revenons aux édits de Louis XV.

Laissez-nous, Monsieur Labergerie, cultiver en paix, au mieux des intérêts de tout le monde. Revenez en octobre prochain chez le Grand Prêtre, M. Coulondre, il vous exorcisera ; ses vins d'Hybrides auront un an de plus et vous les goûterez comparativement aux vins d'Aramon du même âge et de la même provenance. Mais de grâce n'allez pas y mêler des Muscats.

Allô ! pardonnez-moi cette longue conversation téléphonique : *Scripta manent et verba volant*, c'est le cas de le dire.

Fernand de Fournas.

LES VINS ET LES AGRUMES D'ALGERIE

Les statistiques, si elles sont exactes, nous annoncent une récolte de quatre-vingts millions d'hectolitres de vin en 1924, dont 9.787.000 pour l'Algérie.

Si cette récolte exceptionnelle provoque des polémiques, il ne faudrait cependant pas en faire supporter, de parti pris, la responsabilité aux seuls Algériens et rejeter sur eux les inconvénients qui frappent une grosse production.

Il est de bon ton dans certaine presse vinicole et viticole d'exciter périodiquement la viticulture et même l'opinion française contre la viticulture algérienne.

Les Algériens y sont traités en étrangers, bons à être contingentés et pressurés; mais il n'est guère fait mention dans toutes ces critiques des vins italiens et espagnols qui nous concurrencent cependant assez sérieusement si l'on songe que la France a importé en 1922-1923 : 4.948.589 hectolitres de vins espagnols et portugais, sans parler des provenances de Grèce et d'Italie qui se sont élevées à 803.797 hectos.

Il semblerait que les Algériens dussent être moins attaqués que ces étrangers; on perd de vue l'effort formidable de la colonisation accomplie dans l'Afrique du Nord par des Français et des naturalisés qui ont assez prouvé, pendant la guerre, leur attachement à la mère patrie.

Leur sacrifice a été dur et ils ne comprennent pas que la presse et l'administration elle-même les traitent en parias bons à être critiqués et exploités.

La récolte algérienne a été d'une dizaine de millions d'hectos; chiffre que l'on peut considérer en moyenne comme un maximum dans les grandes années d'abondance.

En effet, si l'on décompte la production de l'Algérie depuis 1905, par exemple, jusqu'en 1923, on constate qu'elle s'est élevée au cours de cette période à 158.600.000 hectolitres, soit à une moyenne annuelle de 7.552.900 hectolitres, avec une récolte minima de 5.002.000 hectos en 1921 et une récolte maxima de 10.317.000 hectos en 1914.

Il y a lieu de noter que le chiffre de dix millions d'hectos n'a été dépassé que deux fois au cours de cette période, de vingt et une années, en 1914 et en 1923.

En 1921, la surface des vignes en production en Algérie était de 166.982 hectares. Cette superficie était en diminution depuis 1916, date à laquelle elle s'élevait à 177.453 hectares.

Il ne faut pas oublier que l'Afrique du Nord a un grand ennemi personnel, inconnu dans la Métropole, qui s'appelle le siroco. Vent brûlant du Sud qui se charge d'absorber en quelques heures des milliers d'hectos. A cet ennemi, il faut encore ajouter toutes les maladies cryptogamiqus et insectes nuisibles qui sévissent en France.

Il n'y a donc pas lieu de s'effrayer des rendements de la colonie si les pouvoirs publics revisaient les tarifs douaniers par trop favorables pour les vins étrangers.

Dans un autre ordre d'idées, il est journellement conseillé de favoriser la création en Algérie de plantations d'orangers, mandariniers, citronniers, etc. C'est très bien ! Mais, pour cela, faudrait-il que les producteurs d'agrumes puissent écouler leurs fruits à un prix aussi rémunérateur que celui des produits de la vigne.

La culture de la vigne a été préférée à celle des agrumes parce que les frais de transport de ces derniers produits sont tels qu'il leur est impossible de lutter avec les mêmes fruits étrangers transportés à des prix plus bas et grevés, d'autre part, de tarifs douaniers très réduits qui ont été adoucis pour satisfaire, dit-on, par mesure de compensation, quelques gros industriels métropolitains.

Les agrumes italiens et espagnols ainsi favorisés, tout en étant offerts sur le marché à un prix inférieur aux nôtres, réalisent de gros bénéfices qui s'évadent à l'étranger en drainant ainsi une partie de notre or.

Pour compléter les renseignements ci-dessus, il est nécessaire de donner quelques chiffres qui intéressent les frais dont sont frappés les 100 kilogs d'oranges pour leur transport des lieux de production (Boufarik) à Paris.

Transport forfaitaire Alger-Paris domicile (fret G.V. transit, camionnage, etc.)	39 10
Transport Boufarik-Alger	0 85
Pour emballer 100 kilogs de marchandises, il faut 7 billots tarant chacun 3 kilogs, soit un poids mort à transporter de 21 kilogs à raison de 39 fr. 95 les 100 kilogs	8 40
7 billots coûtant 2 fr. 75 l'un	19 25
Papier, garnitures, séparations pour 7 billots	4 »
Fil de fer	1 »
Déchet de route, 3 % sur valeur réelle	3 »
Emballage, manipulation, location, assurance	10 »
Total des frais pour 100 kilogs	85 60

En 1914, les Espagnols payaient 105 pesetas de droits de douane par *tonne* de mandarines et 52 pesetas 50 par *tonne* d'oranges. Ils ne payent plus aujourd'hui que 36 pesetas pour les mandarines et 18 pesetas pour les oranges.

Comme solution : nécessité pour les représentants des régions viticoles de France de se joindre à ceux d'Algérie en vue de réclamer énergiquement la revision des tarifs de transports, la modification des tarifs douaniers et la surveillance étroite des déclarations de récolte.

Ces résultats obtenus, il est certain que, d'une manière générale, la viti-

culture se trouverait à l'abri de fluctuations souvent pénibles et que l'Algérie serait, en ce qui la concerne, moins combattue (1).

MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Le traité de commerce franco-portugais. — Droits de douane. — Droits de douane applicables aux boissons alcooliques importées en Espagne. — Exposition internationale de l'alimentation à Londres. — Importations. — Livraisons de vins à domicile par les commerçants détaillants. — Quelques chiffres relatifs au blé. — Des permissions agricoles pour les soldats cultivateurs — Confédération des vignerons du Sud-Ouest (Charles Lefèvre). — Ecole Nationale d'agriculture de Grignon. — Bibliographie.

Le traité de commerce franco-portugais. — Les milieux commerciaux notamment réclament avec véhémence la réalisation de l'accord commercial franco-portugais. En formulant ce vœu, ils cherchent à expliquer le retard apporté à cette réalisation et n'hésitent pas, du moins certains d'entre eux, à incriminer en la circonstance les viticulteurs qui sont, disent-ils, responsables de la lenteur avec laquelle ont été conduites les négociations.

Nous sommes loin en effet d'être aussi enthousiastes à l'égard d'un traité dont les viticulteurs seraient les premiers et même peut-être les seuls à faire les frais. La raison? Elle est toute simple: il suffit, si l'on ne s'en doutait, de lire les arguments que ces ardents défenseurs de l'accord en question invoquent à l'appui de leur demande.

Le traité est favorable à la France puisque, facilitant les échanges commerciaux des deux nations, il permet à notre pays d'importer en Portugal cinq fois plus que nous ne recevons de lui.

Sans doute jusque-là il n'y a rien à dire: si l'on tient uniquement aux chiffres de l'opération est bonne puisqu'elle se traduirait par un apport de capitaux étrangers en France.

Mais qui ferait les frais de l'opération? Encore la viticulture française. Le Portugal, en effet, achète chez nous des laines, des soies, des métaux, des automobiles, des engrais et diverses autres marchandises, tandis que ses apports consistent principalement en vins et en conserves.

Ainsi, alors que notre production vinicole suffit aux besoins de notre consommation, que nos colonies de l'Afrique du Nord viennent augmenter, dans des proportions chaque année de plus en plus considérables, nos disponibilités, on nous reproche à nous viticulteurs de ne pas désirer un traité qui tend à jeter un important contingent de vins portugais sur un marché déjà trop abondamment pourvu de vins français, algériens ou même espagnols.

D'ailleurs ces milieux commerciaux ne se gênent nullement pour prédire que la réalisation de l'accord franco-portugais entraînera une baisse sensible des cours du vin sur notre marché. C'est qu'en effet les vins portugais sont beaucoup utilisés pour les coupages. Ils sont plus riches en alcool que les vins français et en les mélangeant à ces derniers on obtient un vin de table dont le prix de revient est inférieur de 30 % au prix de nos vins (2).

Droits de douane : *Bolivie.* — Les droits de douane sur les vins importés en Bolivie sont majorés de 10 % pendant une durée d'un an à partir du 8 janvier 1915.

Pologne. — Les douanes polonaises viennent d'augmenter de 150 % les droits de magasins généraux.

Pays-Bas. — Les droits *ad valorem* perçus sur les produits étrangers importés aux Pays-Bas sont portés de 5 à 8 %.

(1) Tous les chiffres ont été puisés à l'Office du Gouvernement général de l'Algérie à Paris.

(2) Le traité de commerce vient d'être conclu. Nous en donnerons le texte dans notre prochain numéro.

Droits de douane applicables aux boissons alcooliques importées en Espagne

		Tarif 1 en pesetas	Tarif 2 en pesetas
Vins mousseux	le litre	0 70	0 70
Impôt sur l'alcool si plus de 15°	»	21	3
Vins de liqueur en fûts	»	6	2
Impôt sur l'alcool si plus de 15°	»	0 70	0 70
Vins de liqueur en bouteilles	»	9	2
Impôt sur l'alcool si plus de 15°	»	0 70	0 70
Autres vins en fûts	l'hectolitre	225	24 60
Impôt sur l'alcool si plus de 15°	»	70	70
Autres vins en bouteilles	»	300	50
Impôt sur l'alcool si plus de 15°	»	70	70
Vermouth	»	960	300
Impôt sur l'alcool si plus de 15°	»	70	70
Alcools et eaux-de-vie supérieures	»	600	200
Impôt sur l'alcool	»	70	70
Liqueurs et eaux-de-vie composées	»	1500	375
Impôt sur l'alcool	»	70	70
Cognac	»	350	325
Impôt sur l'alcool	»	70	70

Il convient de remarquer en outre que les vins, liqueurs et autres boissons alcooliques qui bénéficieraient d'un régime de faveur en vertu de conventions, ne pourront jouir d'une réduction de droits supérieure à celle prévue au tarif 2.

Exposition internationale de l'Alimentation à Londres. — L'Exposition internationale de l'Alimentation à Londres aura lieu du 11 avril au 2 mai 1925.

Elle comprendra toutes les denrées alimentaires et toutes sortes de boissons.

Les stands auront une profondeur de 2 m. 40; le droit de location de ces stands est de 18 livres sterling par mètre de façade. En outre les frais de transport sont à la charge des exposants; quant aux droits de douane, le cas échéant, ils sont remboursés lors de la réexportation des produits exposés.

L'Office Commercial de Londres, 111, 113 Queen Welcome Street, se charge de faire effectuer tous travaux pour l'installation des stands. Il a acquis 95 mètres de façade pour les exposants français, lesquels bénéficieront d'une réduction de droit de location puisque le prix est fixé à 16 livres 10 shillings par mètre de façade.

Rappelons qu'en 1922 cette Exposition a reçu la visite de plus de 400.000 personnes.

Importations : *Tchécolovaquie.* — Il est interdit d'importer en Tchécoslovaquie les vins contenant plus de 40 milligrammes d'acide sulfureux ou ceux contenant plus de 400 milligrammes d'acide aldéhyde sulfureux, ces vins étant considérés comme nocifs.

Paraguay. — Les vins de provenance française bénéficieront désormais d'une réduction de 35 % des droits de douane applicables aux vins étrangers introduits en Paraguay.

Il convient de remarquer que tous les droits actuels de douane de ce pays seront majorés de 100 % à partir du 12 septembre 1925.

Australie. — Malgré l'augmentation des droits de douane sur les eaux-de-vie importées en Australie, les importations françaises dans ce pays se sont accrues : leur valeur a augmenté de 45.000 livres sterling en un an.

Maroc. — Le droit de consommation sur l'alcool est porté de 1.000 à 1.500 francs par hectolitre d'alcool pur : le droit réduit pour l'alcool affecté à certains usages est élevé de 500 à 750 francs.

Livraisons de vins à domicile par les commerçants détaillants. — Il est toléré que les commerçants détaillants livrent en bouteilles, à domicile, des vins de consommation ordinaire sans indiquer sur ces bouteilles, ainsi que le prescrit la loi de 1905, le degré du vin livré; mais ils doivent donner cette indication sur la facture.

En ne le faisant pas ils s'exposent à autant de contraventions que de livraisons ainsi effectuées, mais les agents de la répression des fraudes se bornent à relever seulement une des infractions commises.

Quelques chiffres relatifs au blé. — Au moment où les cours du blé viennent de subir en peu de temps une hausse sensible il n'est pas sans intérêt de donner quelques chiffres à ce sujet.

Il résulte d'une déclaration de M. le Ministre du Commerce que durant les derniers mois nous avons importé les quantités suivantes :

De l'étranger : 1.664.848 quintaux métriques en août, 1.159.681 en septembre, 1.109.229 en octobre, 1.070.465 en novembre, 850.231 en décembre.

De l'Afrique du Nord : 77.285 quintaux en août, 71.902 en septembre, 125.164 en octobre, 107.540 en novembre, 78.364 en décembre.

Le 2 février les blés d'Amérique se vendaient 124 fr. 31 les 100 kilos à Buenos-Ayres; les blés roux d'hiver, 153 fr. 69 les 100 kilos à New-York; les blés durs n° 2, 145 fr. 14 les 100 kilos à New-York.

Quant aux prix de transports pour l'Europe, ils étaient d'environ 7 francs aux 100 kilos, départ d'Amérique du Nord et 9 fr. 68 pour ceux en provenance de l'Amérique du Sud.

Des permissions agricoles pour les soldats cultivateurs. — Le Parlement vient de voter une loi parue au *Journal officiel* du 4 mars aux termes de laquelle des permissions d'une durée de 18 jours au maximum pourront être accordées en sus des permissions normales, au printemps de 1925 (du 1er mars au 25 avril) aux soldats et marins qui étaient attachés à une exploitation rurale depuis plus d'un an au moment de leur mobilisation.

Ces demandes de permission seront faites par les exploitants qui les employaient en dernier lieu et qui justifieront de l'utilisation de ces permissionnaires pour les emblavures de printemps.

Un décret indiquera d'ailleurs les formalités à remplir en vue de l'obtention de ces permissions.

Des pénalités seraient la sanction des déclarations frauduleuses ou inexactes de la part des marins ou soldats.

Il est inutile d'insister sur l'opportunité d'une telle mesure et sur les immenses services qu'elle rendra aux agriculteurs qui auraient sans doute beaucoup de mal à se procurer de la main-d'œuvre pour une période de temps aussi courte.

Confédération des Vignerons du Sud-Ouest

Lettre du Président aux membres du Sénat

Marmande, le 22 février 1925.

Monsieur le Sénateur,

Vous allez être appelé à vous prononcer sur un projet adopté hâtivement, le 7 février courant, par la Chambre des députés, établissant un régime des céréales comportant, à mots plus ou moins couverts, la déclaration, la taxation, la réquisition, l'étatisation et la répartition de la fourniture du blé.

Dans notre région de polyculture, beaucoup de vignerons font ou peuvent faire du blé. D'ailleurs, tous les agriculteurs ont résolu de pratiquer la solidarité quand une branche de la production sera menacée. C'est pourquoi

notre Confédération vient protester énergiquement auprès de vous et vous demander avec insistance de repousser ce projet, sans même passer à la discussion des articles :

1° Parce que l'état de notre trésorerie ne permet pas de recommencer une expérience désastreuse qui a coûté à la France plus de cinq milliards ;

2° Parce que ce serait un précédent dangereux et qu'il n'y aurait plus de sécurité pour aucune production agricole ;

3° Parce que le seul moyen d'assurer le ravitaillement du pays en blé indigène est de favoriser l'initiative individuelle au lieu de la dégoûter ; il faut mettre le producteur français sur le même pied que tous les autres producteurs de blé dans le monde.

4° Parce qu'avec une politique de liberté, de sérieuses économies et de revalorisation du franc, la prospérité reviendrait vite. Le pain est toujours trop cher quand on n'a pas de travail. Quand le Français gagnera de l'argent, il pourra payer son pain le même prix que l'étranger ;

5° Parce que c'est le moment des semailles de printemps et que, si l'on inquiète l'agriculteur, il réduira les emblavures et il faudra acheter, au prix du change, le manquant.

Permettez-nous d'ajouter une considération qui, pour nous, est d'importance.

Si nous manquons de blé, nous sommes peut-être à la veille d'avoir trop de vin.

Une des causes de ce trop-plein, c'est la plantation de vignes dans des terres fertiles, réservées autrefois à la culture du blé.

Le possesseur de ces terres va être à même de faire la comparaison du rendement possible, suivant qu'il les gardera telles quelles ou qu'il les restituera aux emblavures. Toutes choses égales d'ailleurs, comme disent les géomètres, il se déterminera pour le plus fort revenu. Mais si une culture est libre et que l'autre l'oblige à des sujétions, il gardera sa vigne.

Il n'y a donc pas lieu de dresser les uns contre les autres ouvriers et paysans. Leur intérêt commun est d'augmenter, par tous les moyens, la production nationale. Le projet proposé irait directement contre ce but.

Confiants dans votre dévouement éclairé aux véritables intérêts du pays tout entier, nous vous prions d'agréer nos respectueuses salutations.

CHARLES LEFÈVRE,
Président de la C. V. S. O.

Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon. — Vente de béliers : le mardi 28 avril 1925, à quinze heures, seront vendus, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise), station de Plaisir-Grignon, ligne de Granville, chemin de fer de l'Etat :

Des Béliers Southdown,
— Dishley-Mérinos,

provenant de la Bergerie de l'Ecole.

Nota. — La Station de Plaisir-Grignon est desservie par la ligne de Dreux et par la ligne d'Epône-Mantes (gare des Invalides).

Bibliographie

Manuel pratique de la Destruction des mauvaises herbes par l'Acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. VERMOREL, Président du Comice Agricole du Beaujolais.

Nous engageons tous nos lecteurs à se procurer cette intéressante brochure d'actualité. — Prix : 1 fr. 35 franco.

Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 610 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 160 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 175 à 185 francs la pièce ; de Blois, de 150 à 170 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 230 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 3 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 3 fr. 75 à 7 fr.

Midi. — *Nîmes (2 mars 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 45 à 57 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 360 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 200 à 205 fr.

Montpellier (24 février). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 60 à 65 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 340 à 350 francs ; marc à 86°, de 320 à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 190 à 200 francs l'hectolitre.

Béziers (6 mars). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 50 à 53 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 54 à 60 francs ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 mars 1925.

Récolte 1924, de 10 à 11°, de 59 à 64 francs ; de 11 à 13°, de 64 à 75 fr. l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (28 février). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 47 fr. à 63 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (7 mars). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 48 à 55 francs ; de 10 à 12°, de 55 à 64 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16°, de 180 à 220 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (4 mars). — Pas de modifications essentielles depuis le dernier bulletin la situation est toujours aux achats restreints sur la base de 5 francs le degré ; les jacquez ont preneur à 6 francs le degré environ. Pas de reprise envisagée avant courant avril.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 120 fr. 00 à 139 fr. 00 ; orges, 96 fr. à 118 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 116 fr. ; mais, 95 fr. à 106, seigle, 105 fr. à 108 fr. 00; sarrasin, 91 fr. 00 à 96 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 87 fr. 00 à 93 fr 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 156 fr. 27. — Buenos-Ayres, 137 fr. 87. — Chicago, 146 fr. 02. — Sons, 50 fr. 00 à 56 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 85 fr. ; jaune commune, 44 à 50 fr.; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 52 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 105 fr. ; paille d'avoine, de 70 à 105 fr. ; paille de seigle, 70 à 105 fr. ; foin, 140 à 180 fr. ; luzerne, 160 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 104 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 88 fr. 00 (Marseille); palmistes 73 fr. 00; de coprah, 80 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 215 fr. 00 à 215 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 50 à 18 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départmines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 5/6 à 12 liv. 15. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéra- (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de » à 208 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 25 fr. 00 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kg. — Poires communes : 60 à 150 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 60 à 150 fr. — Ail : 300 à 700 fr. — Champignons : 700 à 1.300 fr. — Artichauts : de » à » fr. le 100. — Choux-fleurs : de 130 à 280 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 300 à 350 francs. — Haricots verts d'Algérie, de » à » francs. — Oranges d'Algérie, de 170 à 220 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 80 à 160 francs. — Endives 120 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 1er au samedi 7 mars 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	» »	— 1 »	» »	1
Lundi.....	12 »	2 »	7 »	»
Mardi.....	12 »	3 »	7. 5	»
Mercredi..	6 »	1 »	3. 5	7
Jeudi.....	7 »	0 »	3. 5	»
Vendredi..	8 »	1 »	4. 5	»
Samedi....	8 »	7 »	7. 5	0.1
STRASBOURG				
Dimanche.	14 »	0 »	7 »	»
Lundi.....	9 »	— 1 »	4 »	2
Mardi.....	11 »	5 »	8 »	»
Mercredi..	6 »	0 »	3 »	3
Jeudi.....	9 »	— 2 »	5. 5	10
Vendredi..	6 »	— 1 »	2. 5	»
Samedi....	5 »	3 »	4 »	1.5
LYON				
Dimanche.	13 »	2 »	7. 5	9
Lundi.....	12 »	— 1 »	5. 5	0.3
Mardi.....	9 »	2 »	5. 5	0.6
Mercredi..	12 »	3 »	7. 5	»
Jeudi.....	5 »	2 »	3. 5	6
Vendredi..	7 »	— 2 »	2. 5	»
Samedi....	9 »	3 »	6 »	0.1
MARIGNANE				
Dimanche.	16 »	3 »	9. 5	0.6
Lundi.....	16 »	6 »	11 »	5
Mardi.....	» »	8 »	» »	19
Mercredi..	15 »	7 »	11 »	44
Jeudi.....	15 »	0 »	7. 5	0.3
Vendredi..	13 »	— 2 »	5. 5	»
Samedi....	12 »	7 »	9. 5	2

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
.... 1....	17 »	— 1 »	8 »	»
.... 2....	14 »	1 »	7. 5	»
.... 3....	6 »	4 »	5 »	32
.... 4....	6 »	3 »	4. 5	4
.... 5....	10 »	3 »	6. 5	»
.... 6....	7 »	3 »	5 »	»
.... 7....	10 »	1 »	5. 5	»
MONTPELLIER				
.... 1....	13 »	2 »	7. 5	0.4
.... 2....	15 »	4 »	9. 5	3
.... 3....	7 »	4 »	5. 5	24
.... 4....	9 »	5 »	7 »	1
.... 5....	12 »	2 »	7 »	»
.... 6....	13 »	1 »	7 »	»
.... 7....	15 »	4 »	9. 5	»
BORDEAUX				
.... 1....	13 »	2 »	7. 5	»
.... 2....	14 »	1 »	7. 5	0.3
.... 3....	14 »	6 »	10 »	»
.... 4....	7 »	4 »	5. 5	8
.... 5....	9 »	2 »	5. 5	»
.... 6....	7 »	— 3 »	2 »	»
.... 7....	12 »	» »	» »	»
NANTES				
.... 1....	10 »	1 »	5. 5	6
.... 2....	12 »	0 »	6 »	2
.... 3....	12 »	5 »	8. 5	0.1
.... 4....	12 »	4 »	8 »	»
.... 5....	6 »	0 »	3 »	»
.... 6....	9 »	» »	» »	»
.... 7....	8 »	6 »	7 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.